



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 274]

No. 274]

नई दिल्ली, बुधवार, जून 11, 2003/ज्यैष्ठ 21, 1925

NEW DELHI, WEDNESDAY, JUNE 11, 2003/JYAISTHA 21, 1925

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 11 जून, 2003

सा.का.नि. 477(अ).—खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 में और संशोधन करने के कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप जिन्हें केन्द्रीय सरकार केन्द्रीय खाद्य मानक समिति से परामर्श करने के पश्चात् खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उप धारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, बनाना चाहती है, उक्त उप धारा की अपेक्षानुसार, सभी व्यक्तियों जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, की जानकारी के लिए प्रकाशित किया जाता है और

यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से जिसको उस राजपत्र की प्रतियाँ जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध की जाती हैं, साठ दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा;

आक्षेप अथवा सुझाव, यदि कोई हों, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली-110011 को भेजे जा सकते हैं।

आक्षेपों और सुझावों जो किसी भी व्यक्ति से उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में इस प्रकार विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पहले प्राप्त हो सकेंगे, पर केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (----- संशोधन) नियम, 2003 है।
(2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 (जिसे इसमें इसके पश्चात् मूल नियम कहा गया है) में नियम 5 में, "इन नियमों का परिशिष्ट ख जैसा कि उस परिशिष्ट में यथा परिभाषित

रूप में है" शब्दों के स्थान पर" इन नियमों के परिशिष्ट ख, ग और घ जैसाकि उन परिशिष्टों में यथा परिभाषित रूप में है" शब्द रखे जाएंगे।

3. उक्त नियमों के परिशिष्ट ख में, मद क. 34 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात् निम्नलिखित अन्तः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्

“क. 35 - मछली और मछली उत्पाद

क. 35.01 हिमशीतित झींगी अथवा झींगे से पेनिडे, पेंडालिडे, क्रांगोनिडे और पेलियोमोनिडे वंशों की उत्तम गुणवत्ता वाली ताजा झींगी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इस उत्पाद में जेनेरा का सम्मिश्रण निहित नहीं होगा किन्तु इसमें सदृश संवेदी गुणों वाली सदृश जीनस की प्रजातियों का सम्मिश्रण निहित हो सकता है। यह उत्पाद छिला हुआ अथवा बिना छिला हुआ, कच्चा अथवा पका हुआ हो सकता है। इस उत्पाद को पानी से काचित किया जा सकता है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्र. सं.	विशिष्टता	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पके हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा. / प्रति 100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान

क.35.02 हिमशीतित झींगी से नेफ्रोपिडे वंश और पालिन्यूरिडे तथा स्काइलेराइड वंशों के जीनस होमेरस की उत्तम गुणवत्ता वाली ताजा झींगी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। नार्वे झींगी नेफ्रोस नार्वेजिकस से तैयार की जा सकती है। यह उत्पाद भिन्न-भिन्न प्रजातियों का मिश्रण नहीं होगा। उत्पाद कच्चा अथवा पका हुआ हो सकता है। उत्पाद को पानी से काचित किया जा सकता है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्र. सं.	विशेषताएँ	कच्चे उत्पाद में अपेक्षाएं	पके हुए उत्पाद में अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा. / प्रति 100 ग्रा. से अनधिक	25 ग्रा. में अविद्यमान

क. 35.03 हिमशीतित समुद्रीफेनी और रामुद्रीफेनी के अंगों से लोलिजिनिडे की समुद्रीफेनी प्रजातियों और ओम्मास्ट्रेफिडे वंशों से संबंधित उत्तम गुणवत्ता वाली ताजा समुद्रीफेनी से तैयार

किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह उत्पाद जल से धोकर चिकना किया हुआ (ग्लेज्ड) हो सकता है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्र. सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा. प्रति /100 ग्रा. से अनधिक

क 35.04 हिमशीतित फिन मछली (फ्रोजन फिनफिश) से उत्तम गुणवत्ता वाली ताजी मछली से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह उत्पाद सिर सहित अथवा सिर के बिना हो सकता है जिसमें से विसेरा अथवा अन्य अंग पूरी तरह से अथवा आंशिक रूप से हटा दिए गए हों। यह उत्पाद जल से धोकर चिकना किया हुआ (ग्लेज्ड) हो सकता है। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्रम सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक
2.	हिस्टामीन	20 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक

क 35.05 हिमशीतित मछली के टुकड़े (फ्रोजेन फिश फिलेट्स) अथवा मछली के कीमा (मिन्सूड फिश फ्लेश) अथवा उनके मिश्रण वैसे उत्पाद हैं जो किसी प्रजाति की ताजी पूरी मछली अथवा समान संवेदी गुणों वाली प्रजातियों के मिश्रण से प्राप्त किए गए हों। फिलेट्स त्वचा सहित अथवा रहित भिन्न माप तथा आकार वाले टुकड़े हो सकते हैं। मिन्सूड फिश फ्लेश (कीमा) हड्डियों से जुड़ी मासपेशियों के छोटे-छोटे अंश के बने होते हैं और इनमें हड्डियाँ, विसेरा और त्वचा नहीं होते हैं। यह उत्पाद जल से धोकर चिकना किया (ग्लेज्ड) हो सकता है। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्रम सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक
2.	हिस्टामीन	20 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक

मद क. 35.01, 35.02, 35.03, 35.04 और 35.05 के अन्तर्गत आने वाले उत्पादों को एक उपयुक्त उपकरण में (-) 18 डिग्री सेंटीग्रेट अथवा उससे ज्यादा ठण्डक में तुरंत इस प्रकार से हिमशीतित किया जाएगा कि अधिकतम क्रिस्टलीकरण के तापमान की रेंज तुरंत पार कर जाए। शीघ्र हिमशीतन प्रक्रिया तब तक पूरी नहीं मानी जाएगी जबतक कि उत्पाद का तापमान उष्मीय स्थिरीकरण के पश्चात् उष्मीय केन्द्र पर -18 डिग्री सेंटीग्रेट तक न पहुँच

जाए अथवा उससे ज्यादा ठण्डा न हो जाए। इस उत्पाद का गहरा हिमीकरण किया जाएगा ताकि परिवहन, भंडारण और बिक्री के दौरान गुणवत्ता बनाई रखी जा सके। प्रसंस्करण और पैकेजिंग सहित सम्पूर्ण संक्रिया से न्यूनतम निर्जलीकरण तथा आक्सीकरण (आक्सीडेशन) सुनिश्चित होगा। इस उत्पाद में मद क. 35.03 के अन्तर्गत सूचीबद्ध उत्पादों को छोड़कर परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं। यह उत्पाद परिशिष्ट घ में दिए गए सूक्ष्म जीव विज्ञानीय अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह उत्पाद किसी भी बाहरी पदार्थ अथवा आपत्तिजनक गंध/सुगंध से मुक्त होगा।

क 35.06 सूखा शार्क फिन्स (ड्रायड शार्क फिन्स) से खाए जाने योग्य ताजे शार्क के पृष्ठीय (डॉरसल) तथा अंस पंखों (वेंटोरल फिन्स) और पुच्छीय पंख (काऊडल फिन) के निचले पिण्डक (लोवर लोब्स) से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इस उत्पाद में संसक्त मांस नहीं होगा और यह त्वचा सहित या त्वचा रहित हो सकता है। इस उत्पाद को उपयुक्त ढंग से सुखाया जाएगा और इसमें कोई खाद्य सहयोज्य नहीं होगा। इस उत्पाद में बाहरी पदार्थ, आपत्तिजनक गंध अथवा सुगंध और बासीपन नहीं होगा। इस उत्पाद में कोई खाद्य सहयोज्य अनुज्ञात नहीं है। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्रम सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	नमी	10.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
2.	शुष्क आधार पर एच.सी.एल. में अधुलनशील राख	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
3.	खमीर और फेफूदी (मॉल्ड) काउण्ट	25 ग्राम में अनुपस्थित

क 35.07 लवणित मछली/सूखी लवणित मछली से ताजी पूरी मछली से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। मछली को काटा जाएगा, उसकी आँतें निकाली जाएंगी, सर को अलग किया जाएगा, उसे धीरा जाएगा अथवा उसके टुकड़े किए जाएंगे तथा उसे धोया जाएगा। मछली को नमक में पूरी तरह से संतृप्त किया जाएगा (ज्यादा लवणित) अथवा सुखाई गई लवणित मछली के वजन के कम से कम 10 प्रतिशत नमक अंश में अंशतः संतृप्त किया जाएगा। इस उत्पाद में बाहरी पदार्थ, आपत्तिजनक गंध अथवा सुगंध नहीं होगी। इस उत्पाद में परिशिष्ट ग में अनुज्ञात खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं। यह उत्पाद परिशिष्ट घ में दी गई सूक्ष्म जीव विज्ञानी अपेक्षाओं के अनुरूप होगा। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्रम सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	नमी	16.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
2.	सोडियम क्लोराइड	10.0 प्रतिशत से कम नहीं और 15.0 प्रतिशत से अधिक नहीं

3.	शुष्क आधार पर एच.सी.एल. में अधुलनशील राख	1.0 प्रतिशत से अधिक नहीं
4.	खमीर और फूफंदी काउण्ट	25 ग्राम में अनुपस्थित

क 35.08 डिब्बाबंद फिन मछली से समान संवेदी गुणों वाली किसी एक प्रजाति अथवा समान वर्गों वाली कई प्रजातियों की उत्तम गुणवत्ता वाली ताजी फिन मछली के मांस से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। इस उत्पाद में सिर, दुम तथा विसेरा नहीं होगा। यह उत्पाद किसी भी उपयुक्त पैकिंग के साधन में पैक किया हुआ हो सकता है। पैकिंग का साधन तथा अन्य उपयोग किए गए अवयव खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होंगे। ये उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :-

क्रम सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएं
1.	हिस्टामीन अंश	20 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक
2.	सम्पूर्ण वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक

क 35.09 डिब्बाबंद झींगी से पेनेइएडी, पेनेडालाइड, क्रेनगेनीडेई और पेलाइमोनीडेई परिवार की प्रजातियों, जिनके सिर, खोल और बाल अलग कर दिए गए हों, के किसी भी सम्मिश्रण से अच्छी गुणवत्ता की ताजा झींगी से तैयार किया गया उत्पाद अभिप्रेत है। यह उत्पाद, छीली हुई झींगी के रूप में हो सकता है जिसका सिर काट दिया गया हो और जिसके अपाक्ष क्षेत्र को हटाए बिना छीला गया हो अथवा साफ किया गया और शिरा रहित झींगी जिसको छीलकर पीठ तक काटा गया हो और जिसका अपाक्ष क्षेत्र पूंछ के आगे वाले सेगललेंट तक हटा दिया गया हो अथवा छूटी हुई झींगी जिसमें झींगी के टुकड़े शामिल हैं जिसके कम से कम चार खंडों तक शिरा हो या शिरा हटा दी गई हो। पैकिंग का माध्यम और अन्य अवयव, खाद्य श्रेणी क्वालिटी के होने चाहिए। ये उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे :-

क्रम संख्या	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक
(2)	सिट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त किए गए खारे पानी में अम्लता	0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं

क 35.10 डिब्बाबंद सार्डीन अथवा सार्डीन प्रजाति उत्पादों से सार्डीन पिल्चार्डस, सार्डीन मिलानोस्टीकटूसल निओपिल कारडूसल ओसीलेटस/साग एक्स/केईरूलेयूस, सार्डीन ओरीटा/बरासीलीइनसीसल मेडरेनसिसल लोनगीसेपसल गीबबोसा सेलूपीए हरेनगुस, सपराटटूस सपराटटूस, हाइपरटोफस वीटटाटूस, नेमाटोलोसवियमीनघी, इटरूमेयस टेसिस इथमेडियम मेकूलेटन, इनग्रेनूलिस एनकोइटा/मोरडक्स/रिंगन्स और ओपीस्थोनेमा ओगलिनम के ताजा अथवा हिमशीतित मछली से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद सिर और गिलों से मुक्त होगा। यह छिलकों और/अथवा पूंछ से मुक्त हो सकता है। मछली की आंते निकली हुई होनी चाहिए। यदि आंते निकली हुई हों तो यह व्यावहारिक रूप से मत्स्यशुक्र मत्स्याण्ड अथवा गुर्दा के अलावा आंतों के भागों के बिना होने चाहिए। यदि आंते निकली हुई है तो यह व्यावहारिक रूप से अपचित भोजन अथवा उपयोग किए हुए भोजन से मुक्त होनी चाहिए। उत्पाद किसी भी उपयुक्त माध्यम में पैक किए जा सकते हैं। पैकिंग का माध्यम और सभी अन्य संघटक, खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के होने चाहिए। यह उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप भी होंगे:-

क्रम संख्या	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	हीस्टेमाइन अंश	20 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक
(2)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक

क 35.11 डिब्बाबंद सालमोन से सालमोसलार अथवा ओनकोरीनकटस नेरका/किसूटचल टेस्चावीटेस्चा/गोरबोस्चा/केटाक्स और मसाऊ प्रजाति की किसी भी प्रजाति से संबंधित अच्छी गुणवत्ता की ताजा मछली से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद सिर, आंत, फिन और पूंछों के बिना होने चाहिए। उत्पाद किसी भी उपयुक्त माध्यम में पैक किए जा सकते हैं। पैकिंग का माध्यम और सभी अन्य संघटक खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के होने चाहिए। इस उत्पाद में कोई भी खाद्य सहयोज्य अनुज्ञात नहीं है। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:-

क्रम संख्या	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक

क 35.12 डिब्बाबंद केकड़े के मांस से ब्रानचयुरा उप श्रेणी अथवा डेकापोडा श्रेणी की कोई भी खाने योग्य प्रजाति और लीथोडिएडेई परिवार की सभी प्रजातियों के अच्छी गुणवत्ता के जीवित केकड़ों से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है। उत्पाद एकल रूप से तैयार किए जाएंगे अथवा टांग, पंजा, शरीर और कंधे के मीट जिससे छिलका हटा दिया गया हो, के सम्मिश्रण से तैयार किए जाएंगे। उत्पाद किसी भी उपयुक्त माध्यम में पैक किए जाएंगे। पैकिंग का माध्यम और सभी अन्य संघटक, खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होंगे:-

क्रम संख्या	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक
(2)	सिट्रिक अम्ल के रूप में व्यक्त किए गए खारे - पानी में अम्लता	0.06 प्रतिशत से अधिक नहीं और 0.2 प्रतिशत से अधिक नहीं

क 35.13 डिब्बाबंद टूना और बोनिटो से थुननस अलालुंगा/अल्बाकारेसल अटलानटीकूसल ओबीसुसल मेककोयील थीननुसल टोनगोई, इयूथीननूस अफीनीसल आलेटेरटूसल जीनलेटूस/सरडा चिलेनटिस/ओरीइनलोलसल सरडा और काटसूवोनस पेलामिस (सिन इयूथीननूस पेलामिस) प्रजातियों से संबंधित अच्छी गुणवत्ता की ताजा मछली से तैयार उत्पाद अभिप्रेत है।

उत्पाद त्वचा, टुकड़े, परतो अथवा पिसी हुई/चिथड़े-चिथड़े हुए कणों के साथ अथवा उनके बिना टुकड़ों के रूप में हो सकते हैं। उत्पाद किसी उपयुक्त माध्यम में पैक किया जाएगा। पैकिंग का माध्यम और सभी अन्य संघटक, खाद्य श्रेणी गुणवत्ता के होंगे। उत्पाद निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा :-

क्रम संख्या	विशेषताएं	अपेक्षाएं
(1)	हिस्टेमाइन अंश	20 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक
(2)	कुल वाष्पशील आधार (नाइट्रोजन)	30 मि.ग्रा./ प्रति 100 ग्राम से अनधिक

मद क 35.8, क 35.09, क 35.10, क 35.11, क 35.12 और क 35.13 के अंतर्गत सूचीबद्ध सभी उत्पाद वायुरूद्ध सीलबंद, साफ और ठोस डिब्बों में पैक किया जाएगा और व्यावसायिक निर्जीवाणुता सुनिश्चित करने के लिए तीव्र शीतलन द्वारा पर्याप्त तापोपचार दिया जाना चाहिए। डिब्बा जंक और यांत्रिक त्रुटि से मुक्त होगा। डिब्बे को 7 दिनों के लिए 37 डिग्री सेन्टीग्रेड के उष्मायन में कोई परिवर्तन नहीं दर्शाना चाहिए। अन्तिम उत्पाद, बाह्य पदार्थ, आपत्तिजनक गन्ध अथवा सुगन्ध से मुक्त होगा। उत्पादों में क 35.11 के अधीन सूचीबद्ध उत्पाद को छोड़कर परिशिष्ट ग में अनुज्ञेय खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं। उत्पाद परिशिष्ट-घ में दी गई सूक्ष्म-जैविक अपेक्षा के अनुरूप होगा।

4. इन नियमों के परिशिष्ट ख के पश्चात् परिशिष्ट ग अतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात् परिशिष्ट ग (नियम 5 देखें)
सारणी संख्या 1

मछली और मछली उत्पादों में इस्तेमाल करने के लिए खाद्य सहयोज्यों की सूची
हिमशीतित झींगी, हिमशीतित समुद्री झींगा, लवणित मछली, हिमशीतित फिन मछली, डिब्बाबन्द झींगी, डिब्बाबन्द सार्डीन, डिब्बाबन्द टूना एवं बॉनिटो, डिब्बाबन्द केकड़े का मांस, हिमशीत मछली के मांस के कतले में इस्तेमाल करने के लिए खाद्य सहयोज्य

सहयोज्य का नाम	हिमशीतित झींगी	हिमशीतित समुद्री झींगा	लवणित मछली	हिमशीत फिन मछली	डिब्बाबन्द फिन मछली	डिब्बाबन्द झींगी	डिब्बाबन्द सार्डीन	डिब्बाबन्द टूना एवं बॉनिटो	डिब्बाबन्द केकड़े का मांस	हिमशीतित मछली के मांस के कतले
क एंटीआक्सीडेंट्स										
1 एस्कार्बिक अम्ल	जीएमपी	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2 सोडियम और एस्कार्बेट एकल रूप में अथवा सम्मिश्रित रूप में एस्कार्बिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त	—	1 ग्रा. प्रति कि.ग्रा.	—	1 ग्रा. प्रति कि.ग्रा.	—	—	—	—	—	1 ग्रा. प्रति कि.ग्रा.
ख. अम्लित करने वाले कारक										
1 एसिटिक अम्ल	—	—	—	—	जीएमपी	—	जीएमपी	जीएमपी	—	—
2 साइट्रिक अम्ल	जीएमपी	—	—	—	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	जीएमपी	केवल कीमा मछली मांस में 1 ग्रा. प्रति कि.ग्रा.

सहयोज्य का नाम	हिमशीतित झींगी	हिमशीतित समुद्री झींगा	लवणित मछली	हिमशीतित फिन मछली	डिब्बाबंद फिन मछली	डिब्बाबंद झींगी	डिब्बाबंद डिब्बाबंद साडीन	डिब्बाबंद दूना एवं बॉनिटो	डिब्बाबंद केकड़े का मांस	हिमशीत मछली के मांस के कतले
3 लेक्टिक अम्ल	—	—	—	—	जीएमपी	—	जीएमपी	जीएमपी	—	—
ग. प्राकृतिक फास्फेट सहित नमी बनाए रखने वाले कारक एकल रूप में अथवा सम्मिश्रित रूप में पी ₂ ओ ₅ के रूप में अभिव्यक्त										
1 सोडियम पॉलिफास्फेट पी ₂ ओ ₅ के रूप में अभिव्यक्त	10 ग्रा. प्रति कि.ग्रा.	10 ग्रा. प्रति कि.ग्रा.	—	—	—	—	—	10 ग्रा. प्रति कि.ग्रा. (प्राकृतिक फास्फेट सहित) पी ₂ ओ ₅ के रूप में अभिव्यक्त है।	10 ग्रा. प्रति कि.ग्रा. (प्राकृतिक फास्फेट सहित) पी ₂ ओ ₅ के रूप में अभिव्यक्त है।	10 ग्रा. प्रति कि.ग्रा. (प्राकृतिक फास्फेट सहित) पी ₂ ओ ₅ के रूप में अभिव्यक्त है।
2 पोटैसियम पॉलिफास्फेट पी ₂ ओ ₅ के रूप में अभिव्यक्त			—	—	—	—	—	—	—	—
3 कैल्सियम पॉलिफास्फेट पी ₂ ओ ₅ के रूप में अभिव्यक्त			—	—	—	—	—	—	—	—
4 आर्थोफास्फोरिक अम्ल	—	—	—	—	—	850 मि.ग्रा. प्रति कि.ग्रा.	—	—	—	—

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.
डू	रंग										
1	पोन्सियो 4 आर	प्रति	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		कि.ग्रा.पर									
		30मि.ग्रा.									
		पकी हुई									
		मात्रा									
2	सनसेटवेलो पीला	-	-	-	-	-	30 मि.ग्रा.	-	-	-	-
3	टार्टराजाइन						प्रति कि.ग्रा.				
							एकल अथवा				
							सम्मिश्रण में				
घ	प्रगाढ़कर कारक										
1	पेक्टिन			-	-	2.5 ग्राम	-	-	2.5 ग्राम प्रति	-	-
						प्रति कि.ग्रा.			कि.ग्रा.		
2	ट्रैगाकेन्य गोंद	-	-	-	-	-	-	20 ग्राम प्रति	20 ग्राम प्रति	-	-
								कि.ग्रा. केवल	कि.ग्रा. केवल		
								पैकिंग माध्यम में	पैकिंग माध्यम में		
								एकल में अथवा	एकल में अथवा		
								सम्मिश्रण में	सम्मिश्रण में		

3	जेन्थन गोद	-	-	-	-	-	-	-	-	20 ग्राम प्रति कि.ग्रा. केवल पैकिंग माध्यम में एकल में अथवा समिश्रण में	-	सोडियम शेवाल के रूप में 5 ग्राम प्रति कि.ग्रा.
4	सोडियम/ पोटाशियम/ कैलाशियम एलजिनेट	-	-	-	-	-	-	-	-		-	
5	कार्बोक्सी मिथाइल सेलूलोज	-	-	-	-	-	-	-	2.5 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-	-
छ	रूपान्तरित स्टार्च											
1	अम्ल संसाधित स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
2	क्षार संसाधित स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-			-	-
3	सन्तुलित स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-			-	-
4	डिस्टार्च एडीपेट एसीटीलेटिड	-	-	-	-	-	-	-			-	-
5	डिस्टार्च ग्लीसरोल	-	-	-	-	-	-	-			-	-
6	डिस्टार्च ग्लीसरोल, एसीटीलेटिड	-	-	-	-	-	-	-			-	-
7	डिस्टार्च ग्लीसरोल, हाइड्रोक्सीपरोपाइल	-	-	-	-	-	-	-			-	-

8	डिस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
9	डिस्टार्च फास्फेट-एसीटीलेटिड	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
10	डिस्टार्च फास्फेट हाइड्रोक्सीपरोपाइल	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
11	मोनोस्टार्च फास्फेट	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
12	ओक्सीडेजड स्टार्च	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
13	स्टार्च एसीटेट	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
14	स्टार्च, हाइड्रोक्सी-परोपाइल	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
ज	प्राकृतिक सुगन्ध	-	-	-	-	-	-	-	केवल पैकिंग माध्यम में 60 ग्राम प्रति कि.ग्रा.	-	-
1	प्राकृतिक सुगन्ध और प्राकृतिक सुगन्ध देने वाले पदार्थ	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-
झ	सुगन्ध बढ़ाने वाले	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-
1	मोनोसोडियम ग्लूटामेट	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-
अ	पृथक् करने वाले कारक	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-
1	कैल्शियम डाइसोडियम ई डी टी	-	-	-	-	-	-	-	जीएमपी	-	-

5. इन नियमों के परिशिष्ट ग के पश्चात् परिशिष्ट घ अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात:-
परिशिष्ट घ
(नियम 5 देखें)
सारणी संख्या 1

समुद्री खाद्य के लिए सूक्ष्म जैविक अपेक्षाएं

क्रम संख्या	उत्पाद का नाम	कुल प्लेट काउंट	ई.कोली	स्टेफिलोकोकस ओरियस	साल्मोनेला और शीगेला	वीब्रो कोलरिया	वीब्रो परहिमोली टिक्स	क्लोस्ट्रीडियम परफ्री जनस
	हिमशीतित झींगी अथवा झींगा	5×10^5 प्रति ग्रा. से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्रा. में 100 से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-
	कच्ची							
	पकी हुई	1×10^5 प्रति ग्रा. से अधिक नहीं	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	25 ग्रा. में अनुपस्थित	-

2.	हिमशीतित समुद्री जैविका कच्ची पकी हुई	प्रति ग्राम 5×10^5 से अधिक नहीं प्रति ग्राम 1×10^5 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 20 से अधिक नहीं 25 ग्राम में अनुपस्थित	प्रति ग्राम में 100 से अधिक नहीं 25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित 25 ग्राम में अनुपस्थित	- -
3.	हिमशीतित समुद्रफेनी (स्क्वड)	प्रति ग्राम 5×10^5 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 100 से अधिक नहीं	25 ग्राम में अनुपस्थित	-
4.	हिमशीतित फिन मछली	प्रति ग्राम 5×10^5 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 100 से अधिक नहीं	25 ग्राम में अनुपस्थित	-
5.	हिमशीतित मछली का टुकड़ा अथवा मछली के मांस का कीमा अथवा उनका मिश्रण	प्रति ग्राम 5×10^5 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 100 से अधिक नहीं	25 ग्राम में अनुपस्थित	-
6.	सुखी शार्क फिन मछली	प्रतिग्राम 5×10^5 से अधिक नहीं	प्रतिग्राम में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 100 से अधिक नहीं	25 ग्राम में अनुपस्थित	-
7.	लवणित मछली/सूखी लवणित मछली	प्रति ग्राम 5×10^5 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 20 से अधिक नहीं	प्रति ग्राम में 100 से अधिक नहीं	25 ग्राम में अनुपस्थित	-

8.	डिब्बाबन्द फिन मछली	शून्य	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित
9.	डिब्बाबन्द झोंगी	शून्य	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	-
10.	डिब्बाबन्द सार्डीन अथवा सार्डीन जैसे उत्पाद	शून्य	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	-
11.	डिब्बाबन्द सैलमोन	शून्य	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	-
12.	डिब्बाबन्द केकड़े का मांस	शून्य	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	-
13.	डिब्बाबन्द ट्यूना व बेनिटो	शून्य	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	25 ग्राम में अनुपस्थित	-

[फा. सं. पी. 15014/10/2002-पी.एच. (खाद्य)]

दीपक गुप्ता, संयुक्त सचिव

टिप्पण : खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का.नि.आ. 2105 तारीख 12 सितम्बर, 1955 द्वारा भारत के राजपत्र के भाग II खण्ड 3 में प्रकाशित किए गए थे और इनमें अन्तिम संशोधन सा.का.नि.सं. 853(अ) तारीख 30-12-2002 द्वारा किया गया था।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**(Department of Health)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 11th June, 2003

G.S.R. 477(E).— The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section, for the information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules will be taken into consideration after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Official Gazette in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhavan, New Delhi-110011.

The objections and suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be considered by the Central Government;

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration
(.....Amendment) Rules, 2003.
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

161851/03-3

2. In the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955(hereinafter referred to as the principal rules)-, in Rule 5, for the words Appendix B, C and D to these rules are as defined in those Appendixes" shall be substituted.
3. In Appendix B of the said rules, after item A.34 and entries relating thereto, the following shall be inserted, namely :-

"A.35 – Fish and Fish Products

A.35.01 Frozen Shrimps or Prawns means the product prepared from fresh shrimps of sound quality belonging to *Penaeidae*, *Pandalidae*, *Crangonidae* and *Palaeomonidae* families. The product shall not contain a mixture of genera but may contain mixture of species of same genus with similar sensory properties. The product may be peeled or unpeeled raw or cooked. The product may be glazed with water. The product shall conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements in Raw Product	Requirement in Cooked Product
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100 gm	Absent in 25gm

A 35.02 Frozen Lobsters means the product prepared from fresh lobsters of sound quality belonging to the genus *Homarus* of the family *Nephropidae* and from the families *Palinuridae* and *Scyllaridae*. The Norway Lobster may be prepared from *Nephros norvegicus*. The product shall not be a mixture of different species. The product may be raw or cooked. The product may be glazed with water. The product shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements in Raw Product	Requirements in Cooked Product
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100 gm	Absent in 25gm

A 35.03 Frozen squid and parts of squid means the product prepared from fresh squid of sound quality belonging to squid species of *Loliginidae* and *Ommastrephidae* families. The product may be glazed with water. The product shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100gm

A 35.04 **Frozen finfish** means the product prepared from fresh fish of good quality. The product may be with or without head from which viscera or other organs have been completely or partially removed. The product may be glazed with water. The products shall conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100 gm
(2)	Histamine	Not more than 20 mg / 100 gm

A 35.05 **Frozen fish fillets or minced fish flesh or mixtures thereof** are products obtained from fresh wholesome fish of any species or mixture of species with similar-sensory properties. Fillets may be pieces of irregular size and shape with or without skin. Minced fish flesh consists of particles of skeletal muscle." and is free from bones, viscera and skin. The product may be glazed with water. The products shall conform to the following requirement :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30 mg / 100 gm
(2)	Histamine	Not more than 20 mgm / 100 gm

Products under item A.35.01, 35.02, 35.03, 35.04 and 35.05 shall be frozen in an appropriate equipment quickly to minus (-) 18° C or colder in such a way that the range of temperature of maximum crystallization is passed quickly. The quick freezing process shall not be regarded as complete unless the product temperature has reached minus (-) 18° C or colder at the thermal centre after thermal stabilization. The product shall be kept deep frozen so as to maintain the quality during transportation, storage and sale. The entire operation including processing and packaging shall ensure minimum dehydration and oxidation. The product may contain food additives permitted in Appendix C except listed product under item A.35.03. The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix D. The products shall be free from any foreign matter and objectionable odour/flavour.

A 35.06 **Dried shark fins** means the product prepared from dorsal and pectoral fins and lower lobe of caudal fin from fresh shark of edible quality. The product shall be free from adhering flesh and may be with or without skin. The product shall be dried in a suitable manner and shall be free from any food additive. The product shall be free from foreign matter, objectionable odour or flavour and rancidity. No food additive is allowed in this product. The products shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Moisture	Not more than 10.0 percent
(2)	Ash insoluble in HCL on dry basis	Not more than 1.0 percent
(3)	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm

A 35.07 Salted fish/dried salted fish means the product prepared from fresh wholesome fish. The fish shall be bled, gutted, beheaded, split or filleted and washed. The fish shall be fully saturated with salt (Heavy salted) or partially saturated to a salt content not less than 10 percent by weight of the salted fish which has been dried. The product shall be free from foreign matter, objectionable odour and flavour. The product may contain food additives permitted in Appendix C. The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix D. The products shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Moisture	Not more than 16.0 percent
(2)	Sodium chloride	Not less than 10.0 percent and Not more than 15.0 percent
(3)	Ash insoluble in HCL on dry basis	Not more than 1.0 percent
(4)	Yeast and Mould Count	Absent in 25gm

A 35.08 Canned finfish means the product prepared from the flesh of fresh finfish of sound quality belonging to any one species or mixture of species within the same genus having similar sensory properties. The product shall be free from head, tail and viscera. The product may be packed in any suitable packing medium. The packaging medium and other ingredients used shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20 mgm / 100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm

A 35.09 **Canned Shrimp** means the product prepared from fresh shrimp of sound quality from any combination of species of families Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae and Palaemonidae from which heads, shell and antenna have been removed. The product may be in the form of peeled shrimps which have been headed and peeled without removal of the dorsal tract or cleaned and deveined shrimps in which the back is cut open after peeling and dorsal tract has been removed upto the last segment next to the tail or broken shrimps consisting of pieces of peeled shrimp of less than four segments with or without the vein removed. The packing medium and other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm
(2)	Acidity in brine expressed as Citric Acid	Not more than 0.1 percent

A 35.10 **Canned sardines or sardine type products** means the product prepared from fresh or frozen fish belonging to *Sardinia pilchardus*, *Sardinia melanostictus*, *neopilchardus*, *ocellatus*, *sagax*, *caeruleus*, *Sardinia aurita*, *brasiliensis*, *maderensis*, *longiceps*, *gibbosa*, *celupea*, *harengus*, *Sprattus sprattus*, *Hypertrophus vittatus*, *Nematolosaviatinghi*, *Etrumeus tesus*, *Ethmedium maculatum*, *Engraulis anchoita*, *mordax*, *ringens* and *opisthonema oglinum*.

The product shall be free from head and gills. It may be free from scales and/ or tail. The fish may be eviscerated. If eviscerated it shall be practically free from visceral parts other than roe milt or kidney. If ungutted it shall be practically free from undigested feed or used feed. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall also conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20 mgm / 100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm

A 35.11 **Canned salmon** means the product prepared from fresh fish of sound quality belonging to any of the species of *Salmo* or *Oncorhynchus* *nerka*, *kisutchi*, *tschawytscha*, *gorboscha*, *ketax* and *masou* species. The product shall be free from head, viscera, fins and tails. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. No food additive is allowed in this product. The product shall conform to the following requirement:-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100gm

A 35.12 **Canned crab meat** means the product prepared from live crabs of sound quality from any of the edible species of the suborder Branchyura or the order Decapoda and all species of the family Lithodiadae. The product shall be prepared singly or in combination from the leg, claw, body and shoulder meat from which the shell has been removed. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm
(2)	Acidity in brine expressed as Citric Acid	Not less than 0.06 percent and Not more than 0.2 percent

A 35.13 **Canned Tuna and Bonito** means the product prepared from fresh fish of sound quality belonging to *Thunnus alalunga/ albacares/ atlanticus/ obesus/ maccoyii/ thynnus/ tongoe*, *Euthynnus affinis/ alleteratus/ Jinlatus/ Sarda chilensis/orientalis/ Sarda* and *Katsuwonus pelamis* (syn *Euthynnus pelamis*) species.

The product may be in the form of segments with or without skin, chunks, flakes or grated / shredded particles. The product shall be packed in any suitable medium. The packing medium and all other ingredients shall be of food grade quality. The products shall conform to the following requirements :-

S.No.	Characteristics	Requirements
(1)	Histamine Content	Not more than 20 mgm / 100 gm
(2)	Total Volatile Base (Nitrogen)	Not more than 30mg/100 gm

All the product listed under items A35.08, A35.09, A35.10, A35.11, A35.12 and A35.13 shall be packed in hermetically sealed clean and sound containers and subjected to adequate heat treatment followed by rapid cooling to ensure commercial sterility. The container shall be free from rust and mechanical defects. The container shall not show any change on incubation at 37° C for 7 days. The final product shall be free from foreign matter, objectionable odour, or flavour. The products may contain food additives permitted in Appendix C except product listed under A35.11. The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix D.

3. After Appendix B of these rules, Appendix C shall be inserted, namely: -

Appendix C
(See Rule 5)
Table No. 1

List of Food Additives for use in Fish and Fish Products

Food Additives for use in Frozen Shrimps, Frozen Lobsters, Salted Fish, Frozen finfish, Canned finfish, Canned Shrimps, Canned Sardines, Canned Tuna and Bonito, Canned Crab meat, Frozen Fish Fillets

Name of the additive	Frozen Shrimps	Frozen Lobsters	Salted Fish	Frozen finfish	Canned finfish	Canned Shrimps	Canned Sardines	Canned Tuna and Bonito	Canned Crab meat	Frozen Fish Fillets
A Antioxidants										
1 Ascorbic acid	GMP	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2 Sodium and Potassium Ascorbate singly or in combination expressed as Ascorbic acid	-	1gm/Kg	-	1gm/Kg	-	-	-	-	-	1gm/Kg
B Acidifying agents										
1 Acetic acid	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
2 Citric acid	GMP	-	-	-	GMP	GMP	GMP	GMP	GMP	1 gm/Kg in minced fish flesh only

Name of the additive	Frozen Shrimps	Frozen Lobsters	Salted Fish	Frozen finfish	Canned finfish	Canned Shrimps	Canned Sardines	Canned Tuna and Bonito	Canned Crab meat	Frozen Fish Fillets
3 Lactic acid	—	—	—	—	GMP	—	GMP	GMP	—	—
C Moisture Retention Agents singly or in combination including natural phosphate expressed as P205										
1 Sodium polyphosphate expressed as P205	10gms/ Kg	10gms/ Kg	—	—	—	—	—	10gms/ Kg expressed as P205 (including natural phosphate)	10gms/ Kg expressed as P205 (including natural phosphate)	10gms/ Kg expressed as P205 (including natural phosphate)
2 Potassium polyphosphate expressed as P205			—	—	—	—	—			
3 Calcium polyphosphate expressed as P205			—	—	—	—	—			
4 Orthophosphoric Acid	—	—	—	—	—	850mgm/Kg	—	—	—	—

Name of the additive	Frozen Shrimps	Frozen Lobsters	Salted Fish	Frozen finfish	Canned finfish	Canned Shrimps	Canned Sardines	Canned Tuna and Bonito	Canned Crab meat	Frozen Fish Fillets
D Preservatives										
1 Potassium bisulphite expressed as Sulphur Dioxide			-	-	-	-	-	-	-	-
2 Potassium Sulphite expressed as sulphur dioxide	100mgm/Kg raw edible/30mgm/Kg cooked mass	100mgm/Kg raw edible/30mgm/Kg cooked product	-	-	-	-	-	-	-	-
3 Sodium metabi-sulphite expresses as sulphur dioxide			-	-	-	-	-	-	-	-
4 Sodium sulphite expressed as sulphur sulphur dioxide			-	-	-	-	-	-	-	-
5 Sodium Sorbate expressed as sorbic acid	-	-	200mgm/kg		-	-	-	-	-	-
6 Calcium sorbate expressed as sorbic acid	-	-			-	-	-	-	-	-
7 Potassium Sorbate expressed as sorbic acid	-	-			-	-	-	-	-	-
8 Sorbic Acid	-	-		-	-	-	-	-	-	-

161821123-4

[illegible]

Name of the additive	Frozen Shrimps	Frozen Lobsters	Salted Fish	Frozen finfish	Canned finfish	Canned Shrimps	Canned Sardines	Canned Tuna and Bonito	Canned Crab meat	Frozen Fish Fillets
5 Distarch glycerol	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
6 Distarch glycerol, acetylated	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
7 Distarch glycerol, hydroxypropyl	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
8 Distarch phosphate	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
9 Distarch phosphate, acetylated	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
10 Distarch phosphate, hydroxypropyl	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
11 Monostarch phosphate	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
12 Oxidized starch	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
13 Starch acetate	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
14 Starch, hydroxypropyl	-	-	-	-	60gms/ Kg in packing medium only	-	60gms/ Kg in packing medium only	60gms/ Kg in packing medium only	-	-
H Natural Flavours	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
I Natural Flavours and Natural Flavouring substances	-	-	-	-	GMP	-	GMP	GMP	-	-
I Flavour Enhancers	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
I Monosodium Glutamate	-	-	-	-	-	-	-	-	500mgm/ Kg	-

Name of the additive	Frozen Shrimps	Frozen Lobsters	Salted Fish	Frozen Canned finfish	Canned Shrimps	Canned Sardines	Canned Tuna and Bonito	Canned Crab meat	Frozen Fish Fillets
J Sequestering Agents									
Calcium Disodium EDTA	—	—	—	—	250mgm /Kg	—	—	250mgm/Kg	—

4. After Appendix C of these rules, Appendix D shall be inserted, namely: -

Appendix D

(See Rule 5)

Table No. 1

Microbiological requirements for Sea Foods

S.No	Name of the Product	Total Plate Count	E. Coli	Staphylococcus Aureus	Salmonella & Shigella	Vibro Cholera	Vibro Parahaemolyticus	Clostridium Perfringens
1.	Frozen shrimps or Prawns	Not more than 5×10^5 / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	—
	Raw							
	Cooked	Not more than 1×10^5 / gm	Absent in 25 gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	—

S.No	Name of the Product	Total Plate Count	E. Coli	Staphylococcus Aureus	Salmonella & Shigella	Vibro Cholera	Vibro Parahaemolyticus	Clostridium Perfringens
2.	Frozen Lobsters Raw	Not more than 5×10^5 / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
	Cooked	Not more than 1×10^5 / gm	Absent in 25 gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
3.	Frozen squid	Not more than 5×10^5 / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
4.	Frozen finfish	Not more than 5×10^5 / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
5.	Frozen fish fillets or minced fish flesh or mixtures thereof	Not more than 5×10^5 / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
6.	Dried shark fins	Not more than 5×10^5 / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-
7.	Salted fish/dried salted fish	Not more than 5×10^5 / gm	Not more than 20/ gm.	Not more than 100/ gm.	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	Absent in 25 gm	-

S.No	Name of the Product	Total Plate Count	E. Coli	Staphylococcus Aureus	Salmonella & Shigella	Vibro Cholera	Vibro Parahaemolyticus	Clostridium Perfringens
8.	Canned finfish	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm
9.	Canned shrimp	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-
10.	Canned sardines or sardine type products	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-
11.	Canned salmon	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-
12.	Canned crab meat	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-
13.	Canned Tuna and Bonito	Nil	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	Absent in 25gm	-

[F. No. P. 15014/10/2002-PH(Food)]

DEEPAK GUPTA, Jr. Secy.

O. 2105,

Note : The Prevention of Food Adulteration Rules 1955 were published in Part II, Section 3 of Gazette of India vide S.R.O. 2105, dated the 12th September, 1955 and were last amended vide G.S.R. No. 853(E) dated 30-12-2002.